



Gratin von Weinbergpfirsichen und Himbeeren

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein erfrischendes Sommerdessert, einfach, schnell und dabei so lecker

Zutaten

- 200 g frische, vollreife Himbeeren
- 4 - 6 Weinbergpfirsiche (nach Größe)
- Etwas Orangen und Zitronenabrieb
- Für den Sabayon:
 - 40 g Zucker
 - 4 Eigelbe
 - ¼ l trockener Weißwein
 - 2 cl Kirschwasser
 - 2 El geschlagene Sahne
 - Etwas Zitronenmelisse
 - 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Früchte:

Schritt3

Die Pfirsiche kurz für eine ½ min. in kochendes Wasser geben und sofort wieder in kaltem Wasser runterkühlen. Schälen, halbieren, Kern entfernen und in 1 cm dicke Spalten schneiden.

Schritt4

In tiefen Tellern oder einer ausreichend großen Auflaufform verteilen, ebenso die Himbeeren. Mit dem Abrieb der Zitrusfrüchte und dem Kirschwasser marinieren.

Schritt5

Der Sabayon:

Schritt6

Die Eigelbe mit dem Zucker, einer Prise Salz und dem Zitrusfruchtabrieb heiß und cremig aufschlagen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat. Nach und nach den Weißwein dazu geben. Weiter schlagen, um einen festen, stabilen Sabayon zu erhalten.

Schritt7

Alles über den Früchten gleichmäßig, deckend verteilen und in den auf höchste Stufe vorgeheizten Backofen in die oberste Schiene geben. Für ca.10 min. appetitlich braun gratinieren.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Mit Puderzucker einstäuben und sofort servieren.

Rezeptart: Souflèe-Aufläufe **Tags:** einfach, erfrischend, natur belassen, schnell, sommerrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gratin-von-weinbergpfirsichen-und-himbeeren/>